



ADAMI

La nouvelle “botte secrète” de Pigalle

ADAMI.

Un nom en hommage à Paolo Adami qui eût l'autorisation de la ville de Venise pour ouvrir la première usine de pâtes. La seule condition ? Transmettre son secret de fabrication aux Venitiens pour que perdure ce savoir-faire.

À Pigalle, Adami verra le jour sous l'impulsion de Christopher Kelsey. Diplômé de l'école hôtelière de Glion (Montreux) et après plusieurs expériences à l'international en Suisse, à Londres et aux États-Unis, il a décidé d'installer son premier restaurant à Paris. Christopher voulait un lieu fédérateur où les pâtes soient servies en portion “primi” afin de découvrir plusieurs plats et de les partager dans une ambiance conviviale. Bien dans son époque, Adami conjuguera de belles recettes traditionnelles inspirées de la botte en y ajoutant une touche contemporaine. Le chef y préparera quotidiennement des pâtes fraîches maison accompagnées d'autres petites assiettes. Les types de pâtes et les préparations varieront régulièrement en fonction des saisons avec chaque jour de nouvelles déclinaisons.

Adami



A la carte, on pourra piocher parmi une burratina accompagnée de poires et de pommes marinées à la fleur de sureau, de pistachio et de miel ; un crudo de Saint-Jacques relevé d'une vinaigrette d'orange et de pamplemousse ; des champignons et des salsifis surmontés d'un jaune d'œuf en chapelure d'herbes. On y retrouve les traditionnelles Pici cacio e pepe, des associations surprenantes mais tout aussi savoureuses comme les tortelloni au sanglier braisé et leur sauce aux champignons sauvages, ail noir et vin blanc. De belles propositions végétariennes seront aussi à découvrir, comme la salade de pommes marinées, endives, gorgonzola picante et noix grillées ou encore les passatelli sautées au radicchio, fonduta de parmesan et fontal.

En dessert, les glaces maison turbinées à la minute offriront l'onctuosité des gelati italiennes. Le sorbet mûre et feuilles de poivre noir permettra de finir le repas sur une note de fraîcheur et pour les plus audacieux, une gelato gorgonzola et caramel salé complétera l'offre. Des cocktails, des bières premium et des digestifs en provenance d'Italie s'ajouteront à la carte des vins qui aura, quant à elle, une vingtaine de références issues de vignobles européens.

Une attention particulière a été prêtée à la décoration pour créer un lieu joyeux, vivant, accueillant les déjeuners rapides mais aussi les dîners en famille ou entre amis. Avec ses quarante places, chacun trouvera la sienne entre les grandes tables, le comptoir en vitrine donnant sur la rue Pierre Fontaine ou celui face à la cuisine, majestueux avec son bloc d'une seule pièce en quartz, pour profiter de l'agitation aux fourneaux. Confiée à Ateliers Cent 15, l'architecture conjuguera béton ciré, briques, mobilier en bois et teintes douces de beige et d'abricot, pour créer un univers feutré.

Adami sera fin février, le nouveau repère du 9ème arrondissement où goûter à une italianité contemporaine.



ADAMI
OUVERTURE FIN FÉVRIER 2024
19 BIS RUE PIERRE FONTAINE
75009 PARIS

Ouvert midi & soir du mardi au samedi

Assiettes à partager entre 4 et 17€